

令和8年度

給食日誌 (4月分)

保護者 様

給食センターでは、乳・卵・えびの除去食（調理の際に除去できる食材を除去したもの）を希望者に提供しています。この給食日誌のアレルギー物資の記載（28大アレルギー等）を見ていただき、お子様の飲食についてご配慮をお願いいたします。

*原材料として入っているもののみチェックしています。同一製造ラインで、他原料が混入する可能性の有無については調査していません。
(アレルギー物資の表記について)

小麦と大豆については、下記の食品由来のものは末尾に【調】を記載しています。

・小麦：しょうゆ・酢・みそ ・大豆：大豆油・しょうゆ・みそ

蟹江町給食センター

2026年4月10日金曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
麦ごはん	麦ごはん 70g	70		大麦	主食
	麦ごはん 100g		100	大麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
米粉のチキンカレー	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		18
	土しょうが	0.2	0.24		10
	鶏肉むね 皮なし	13	15.6	鶏肉	107
	にんじん	15	18		17
	たまねぎ	45	54		12
	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	米粉のカレールウ甘口	14	16.8	じゃがいも、トマト、セロリ、フルーツ(マンゴー)、フルーツ(みかん)	745
	米粉のカレールウ	2	2.4	トマト	746
	コンソメ	0.1	0.12	豚肉、大豆、セロリ	727
	マースチャツネ(450g)	1.5	1.8	フルーツ(りんご)、フルーツ(ぶどう)	764
	ケチャップ(3kg)	3	3.6	じゃがいも、トマト	731
	中濃ソース	0.3	0.36	トマト、セロリ	242
	ウスターソース(1.8ℓ)	2	2.4	トマト、フルーツ	243
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
白こしょう(300g)	0.02	0.024		753	
水	75	90		-	
ウインナー 小1・中2	ウインナー 20g 本	20	40	豚肉	224
福神あえ	はくさい	20	24		20
	福神漬	12	14.4	きゅうり、大豆【調】	651
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	0.5	0.6	小麦【調】、大豆【調】	718

2026年4月13日月曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ちくわの磯辺揚げ 小2・中3	ミニ焼き竹輪	40	60	魚、じゃがいも	219
	小麦粉(5kg)	6	9	小麦	601
	青のり粉(100g)	0.18	0.27		669
	白こしょう(300g)	0.01	0.02		753
	塩(5kg)	0.1	0.15		511
	水	6	9		-
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710
ひじきの和え物	米ひじき	1.2	1.44		679
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721
	上白糖(20kg)	0.6	0.72		621
	しょうゆ(1.8ℓ)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ℓ)	0.2	0.24		508
	ささみオイル漬	10	12	鶏肉、フルーツ(ぶどう)、小麦【調】、大豆【調】	700
	水煮大豆 ドライパック	8	9.6	大豆	626
	きゅうり	6	7.2	きゅうり	8
	水菜	5	6		23
	青じそドレッシング(1ℓ)	5	6	魚、フルーツ	736
	春キャベツのみそ汁	豚肉 スライス	8	9.6	豚肉
酒(1.8ℓ)		1	1.2		505
にんじん		10	12		17
春キャベツ		12	14.4		7
手まり麩(200g)		1	1.2	小麦	607
豆味噌		5.5	6.6	大豆【調】	513
白味噌		2.5	3	大豆【調】	512
ねぎ		5	6		19
削り節だしパック		3.5	4.2	魚	682
水		100	120		-

2026年4月14日火曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
揚げまぐろのオーロラソース煮	まぐろ 角切 粉付	45	54	魚、じゃがいも	215
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
	ケチャップ(3kg)	8	9.6	じゃがいも、トマト	731
	米みそ(西京)みそ	3	3.6	じゃがいも、大豆【調】	742
	上白糖(20kg)	1.8	2.16		621
	本みりん(1.8ℓ)	0.5	0.6		508
	でん粉(1kg)	0.25	0.3	じゃがいも	619
	水	10	12		-
うどんのサラダ	キャベツ	12	14.4		6
	うどん 生	4	4.8		4
	かにかまぼこ	10	12	小麦、魚、トマト、大豆【調】	686
	むきえだまめ 冷	7	8.4	大豆	646
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	ごまドレッシング(1ℓ)	5	6	ごま	737
	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	107
冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628	
冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629	
にんじん	8	9.6		17	
クリームコーン袋	20	24		654	
ホールコーン 冷	6	7.2		655	
しめじ	5	6		33	
チンゲンサイ	8	9.6		15	
酒(1.8ℓ)	0.8	0.96		505	
しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510	
塩(5kg)	0.1	0.12		511	
白こしょう(300g)	0.01	0.012		753	
鶏がらスープ	1.2	1.44	鶏肉	726	
水	100	120		-	

2026年4月15日水曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
スタミナどんぶりの具	豚肉 スライス	50	60	豚肉	104
	にんにく 皮なし	0.25	0.3		18
	サラダ油(1.5kg)	1	1.2		711
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	にら	3	3.6		16
	しょうゆ(1.8ℓ)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	豆板醤(1kg)	0.05	0.06	そらまめ	717
	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	きゅうり	10	12	きゅうり	8
和風ポテトサラダ	まぐろサラダ油漬 フレーク	7	8.4	魚、じゃがいも	683
	ホールコーン 冷	5	6		655
	マヨネーズ 卵抜き	7	8.4	大豆	741
	糸切本かつお(100g)	0.5	0.6	魚	680
	薄口しょうゆ(1.8ℓ)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	718
	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	107
	生揚げ 1.5cm角	10	12	大豆	632
	だいこん 根	10	12		11
けんちん汁	にんじん	10	12		17
	ごぼう ささがき	8	9.6		36
	板こんにゃく	8	9.6		616
	ねぎ	5	6		19
	しょうゆ(1.8ℓ)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ℓ)	1.2	1.44		508
	酒(1.8ℓ)	1	1.2		505
	塩(5kg)	0.075	0.09		511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-

2026年4月16日木曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
野菜しゅうまい 小2・中3	野菜しゅうまい 18g	36	54	小麦、鶏肉、豚肉、大豆	231
マーボー豆腐	豚挽き肉	12	14.4	豚肉	105
	豚レバーチップ 冷	1	1.2	豚肉	222
	土しょうが	0.3	0.36		10
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		18
	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
	冷凍豆腐(1kg)	100	120	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	たまねぎ	25	30		12
	にんじん	12	14.4		17
	たけのこ水煮	15	18		652
	ねぎ	6	7.2		19
	酒(1.8ℓ)	1.5	1.8		505
	豆板醤(1kg)	0.1	0.12	そらまめ	717
	テンメンジャン(1kg)	2	2.4	大豆	754
	豆味噌	6	7.2	大豆【調】	513
	三温糖	1.5	1.8		623
	しょうゆ(1.8ℓ)	0.75	0.9	小麦【調】、大豆【調】	510
	中華だしの素	0.75	0.9		725
	でん粉(1kg)	1.5	1.8	じゃがいも	619
	水		30	36	
フルーツ杏仁	杏仁豆腐 乳なし(2kg)	30	36	大豆	211
	黄桃アイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	662
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	661
	上白糖(20kg)	2	2.4		621
	白ワイン(1.8ℓ)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
	水		10	12	

2026年4月17日金曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
スライスパン	スライスパン 60g	60		乳、小麦、大豆	主食
	スライスパン 80g		80	乳、小麦、大豆	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
手作りいちごジャム	いちご 地産地産	10	12	フルーツ(いちご)	28
	いちご 冷	25	30	フルーツ(いちご)	208
	上白糖(20kg)	8	9.6		621
	レモン果汁(1ℓ)	0.45	0.54	フルーツ	664
キャベツ入りメンチカツ	キャベツメンチカツ 50g	50	0	小麦、牛肉、豚肉、大豆、じゃがいも	233
	キャベツメンチカツ 60g	0	60	小麦、牛肉、豚肉、大豆、じゃがいも	234
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
アスパラガス入り豆乳シチュー	鶏肉むね 皮付き	16	19.2	鶏肉	106
	オリーブ油(910g)	0.3	0.36		708
	たまねぎ 地産地産	30	36		13
	にんじん	12	14.4		17
	グリーンアスパラガス	8	9.6		3
	マッシュルーム 水煮	8	9.6		668
	調製豆乳(1ℓ)	25	30	大豆	637
	米粉のホワイトルウ	6	7.2		750
	白味噌	1.5	1.8	大豆【調】	512
	洋風だしの素(洋風ストック)	1.2	1.44	じゃがいも、セロリ、大豆【調】	722
	塩(5kg)	0.06	0.072		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	水		50	60	

2026年4月20日月曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
春巻き	春巻 60g	60	60	小麦、鶏肉、ごま、じゃがいも、大豆【調】	241
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
切り干しバンバンジー	切干し大根(1kg)	3	3.6		650
	ささみオイル漬	10	12	鶏肉、フルーツ(ぶどう)、小麦【調】、大豆【調】	700
	きゅうり	7	8.4	きゅうり	8
	棒々鶏ソース(1.2kg)	2	2.4	小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、ごま、ほたて、そらまめ	734
	しょうゆ(1.8ℓ)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	1	1.2		621
	酢(1.8ℓ)	0.5	0.6		720
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	すりごま(1kg)	0.3	0.36	ごま	642
ワントンスープ	ワンタン皮(1kg)	4	4.8	小麦	608
	豚肉 スライス	8	9.6	豚肉	104
	なると	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも、トマト	689
	にんじん	10	12		17
	はくさい	12	14.4		20
	たけのこ水煮	10	12		652
	干しいたけ カット	0.5	0.6		667
	ねぎ	5	6		19
	中華だしの素	1.2	1.44		725
	しょうゆ(1.8ℓ)	3.8	4.56	小麦【調】、大豆【調】	510
	酒(1.8ℓ)	1.2	1.44		505
	塩(5kg)	0.03	0.036		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	水	100	120		-

2026年4月21日火曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
めばるの西京焼き	めばる 40g	40		魚	216
	めばる 50g	0	50	魚	217
	米みそ(西京)みそ	3	3.6	じゃがいも、大豆【調】	742
	西京漬け床(1.8ℓ)	2	2.4	じゃがいも、大豆【調】	514
肉じゃが	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	豚肉 スライス	25	30	豚肉	104
	にんじん	15	18		17
	たまねぎ	30	36		12
	じゃがいも(洗い)	60	0	じゃがいも	35
	じゃがいも	0	72	じゃがいも	1
	つきこんにやく	10	12		617
	焼き竹輪	10	12	大豆、魚(たら)、じゃがいも	688
	さやいんげん 冷	6	7.2		645
	中ざら	2.8	3.36		625
	本みりん(1.8ℓ)	1.2	1.44		508
	酒(1.8ℓ)	0.8	0.96		505
	しょうゆ(1.8ℓ)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
	和風だしの素(和風ストック)	0.1	0.12	魚	721
削り節だしパック	2	2.4	魚	682	
水	15	18		-	
小松菜の和え物	小松菜 地産地消	10	12		9
	もやし	25	30	もやし	26
	ささみオイル漬	10	12	鶏肉、フルーツ(ぶどう)、小麦【調】、大豆【調】	700
	しょうゆ(1.8ℓ)	2.5	3	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8ℓ)	0.8	0.96		508
上白糖(20kg)	0.3	0.36		621	

2026年4月22日水曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
手作り和風ハンバーグ	豚挽き肉	40	48	豚肉	105
	土しょうが	0.5	0.6		10
	大豆ミート	2	2.4	大豆	765
	調製豆乳(1%)	7	8.4	大豆	637
	たまねぎ	0	12		12
	たまねぎ(皮むき)	10	0		37
	生パン粉(1kg)	3	3.6	小麦、大豆	609
	塩(5kg)	0.2	0.24		511
	薄口しょうゆ(1.8%)	1.2	1.44	小麦【調】、大豆【調】	718
	でん粉(1kg)	0.5	0.6	じゃがいも	619
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	2.2	2.64		621
	本みりん(1.8%)	2	2.4		508
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	水	4	4.8		-
きんぴらごぼう	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	107
	ごぼう ささがき	15	18		36
	にんじん	7	8.4		17
	つきこんにやく	8	9.6		617
	きぬさや カット 冷	2.8	3.4		205
	白炒りごま(1kg)	0.5	0.6	ごま	640
	ごま油(1.65kg)	0.6	0.72	ごま	709
	三温糖	1	1.2		623
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		508
	しょうゆ(1.8%)	2	2.4	小麦【調】、大豆【調】	510
	サラダ油(1.5kg)	0.5	0.6		711
	水	5	6		-
お祝い汁	だいこん 根	20	24		11
	干しいたけ カット	0.6	0.72		667
	油揚げ カット	2	2.4	大豆	633
	祝 なると スライス	10	12	魚(たら)、じゃがいも、トマト	220
	冷凍豆腐(1kg)	20	24	大豆	628
	冷凍豆腐(10kg)	0	0	大豆	629
	カットわかめ(1kg)	0.5	0.6		676
	薄口しょうゆ(1.8%)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	718
	本みりん(1.8%)	1.2	1.44		508
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-
パースデーデザート(いちごゼリー)	お祝いデザート(いちごのジュレ)50g	40	40	じゃがいも、フルーツ(いちご)	226

2026年4月23日木曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ソフト麺	ソフトめん 70g	90		小麦	主食
	ソフトめん 100g		120	小麦	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
ミートソースの具	サラダ油(1.5kg)	0.3	0.36		711
	にんにく 皮なし	0.2	0.24		18
	豚挽き肉	20	24	豚肉	105
	大豆ミート	2	2.4	大豆	765
	たまねぎ	45	54		12
	マッシュルーム 水煮	15	18		668
	グリーンピース 冷	5	6		647
	ケチャップ(3kg)	17	20.4	じゃがいも、トマト	731
	米粉のハヤシルウ	7	8.4	トマト	747
	トマトジュース	15	18	トマト	206
	トマト湯むき(3kg)	12	14.4	トマト	656
	ウスターソース(1.8%)	4	4.8	トマト	715
	三温糖	1	1.2		623
	赤ワイン(1.8%)	2	2.4	フルーツ(ぶどう)	507
	コンソメ	1	1.2	豚肉、大豆、セロリ	727
	白こしょう(300g)	0.03	0.04		753
	塩(5kg)	0.07	0.084		511
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	水	30	36		-
	スナップえんどうのサラダ	キャベツ	20	24	
スナップえんどう 生		5	6		5
ホールコーン 冷		5	6		655
塩(5kg)		0.02	0.024		511
白こしょう(300g)		0.01	0.012		753
コーンクリーミードレッシング(1%)		5	6	フルーツ	739
手作りアップルケーキ	上白糖(20kg)	3	3.6		621
	調製豆乳(1%)	25	30	大豆	637
	ホットケーキミックス 乳めき	25	30	小麦	201
	りんごの甘煮 1cm角(2kg)	10	12	フルーツ(りんご)	663
	マーガリン 乳なし	4	4.8	大豆	713
紙カップ 丸	1	1		-	

2026年4月24日金曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ミルクロールパン	ミルクロールパン 50g	50		乳、小麦、大豆【調】	主食
	ミルクロールパン 70g		70	乳、小麦、大豆【調】	主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
コロッケ(なのはないり)	コロッケ 50g	50	0	小麦、じゃがいも	228
	コロッケ 60g	0	60	小麦、じゃがいも	229
	大豆白絞油	5	6	大豆【調】	710
春野菜のポトフ	鶏肉むね 皮なし	8	9.6	鶏肉	107
	春キャベツ	15	18		7
	にんじん	10	12		17
	新たまねぎ	25	30		14
	だいこん 根	20	24		11
	むきえだまめ 冷	5	6	大豆	646
	ローストオニオン(200g)	0.5	0.6		653
	しょうゆ(1.8%)	1	1.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	洋風だしの素(洋風ストック)	1.2	1.44	じゃがいも、セロリ、大豆【調】	722
	塩(5kg)	0.08	0.096		511
	白こしょう(300g)	0.01	0.012		753
	サラダ油(1.5kg)	0.6	0.72		711
	水	70	84		-
いちごゼリーポンチ	ダイスゼリー(いちご) 冷	30	36	じゃがいも、フルーツ(いちご)	237
	黄桃ダイス 袋詰	15	18	フルーツ(もも)	662
	パインチビット 袋詰	15	18	フルーツ(パイナップル)	661
	上白糖(20kg)	2.5	3		621
	白ワイン(1.8%)	1	1.2	フルーツ(ぶどう)	506
	水	10	12		-

2026年4月27日月曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
やきとり	鶏肉むね 皮なし 2cm角	50	60	鶏肉	108
	酒(1.8%)	0.8	0.96		505
	土しょうが	0.3	0.36		10
	にんにく 皮なし	0.3	0.36		18
	塩こうじ(1kg)	0.5	0.6		503
	しょうゆ(1.8%)	1.5	1.8	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8%)	0.8	0.96		508
	酒(1.8%)	0.8	0.96		505
	しょうゆ(1.8%)	1.6	1.92	小麦【調】、大豆【調】	510
	本みりん(1.8%)	0.8	0.96		508
	上白糖(20kg)	1.6	1.92		621
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	水	2.5	3		-
マカロニサラダ	シェルマカロニ	6	7.2	小麦	604
	まぐろサラダ油漬 フレーク	6	7.2	魚、じゃがいも	683
	海草ミックス(100g)	0.5	0.6		235
	きゅうり	12	14.4	きゅうり	8
	マヨネーズ 卵抜き	6	7.2	大豆	741
	塩(5kg)	0.02	0.024		511
沢煮椀	白こしょう(300g)	0.015	0.018		753
	豚肉 スライス	8	9.6	豚肉	104
	だいこん 根	10	12		11
	ごぼう ささがき	8	9.6		36
	にんじん	10	12		17
	かまぼこ 白 千切り	8	9.6	魚(たら)、じゃがいも	218
	高野豆腐 細切り	3	3.6	大豆	636
	根みつば	3	3.6		24
	薄口しょうゆ(1.8%)	4	4.8	小麦【調】、大豆【調】	718
	酒(1.8%)	0.5	0.6		505
	塩(5kg)	0.03	0.036		511
	削り節だしパック	3.5	4.2	魚	682
	水	100	120		-

2026年4月28日火曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
揚げぎょうざの甘酢あんかけ 小2・中3	ぎょうざ 18g	36	54	小麦、豚肉、じゃがいも、フルーツ、大豆【調】	756
	大豆白絞油	4	6	大豆【調】	710
	しょうゆ(1.8%)	3.5	4.2	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	5	6		621
	酢(1.8%)	1.5	1.8		720
	でん粉(1kg)	0.3	0.36	じゃがいも	619
	水	8	9.6		-
八宝菜	サラダ油(1.5kg)	0.8	0.96		711
	豚肉 スライス	9.6	11.5	豚肉	104
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	たまねぎ	30	36		12
	はくさい	40	48		20
	にんじん	20	24		17
	たけのこ水煮	20	24		652
	なると	10	12	魚(たら)、じゃがいも、トマト	689
	いか短皮なし100%	12	14.4	いか	685
	チンゲンサイ	5	6		15
	黒きくらげ 乾スライス(1kg)	0.5	0.6		665
	しょうゆ(1.8%)	3	3.6	小麦【調】、大豆【調】	510
	中華だしの素	0.5	0.6		725
	塩(5kg)	0.05	0.06		511
	白こしょう(300g)	0.02	0.024		753
	でん粉(1kg)	1	1.2	じゃがいも	619
	水	15	18		-
オレンジ	オレンジ 個	70	70	フルーツ(オレンジ)	29

2026年4月30日木曜					
献立名	材料名	小学可量(g)	中学可量(g)	アレルギー物質	成分表
ごはん	白飯 70g	70			主食
	白飯 100g		100		主食
牛乳	飲用牛乳	206	206	乳	牛乳
しんりよくふりかけ	むきえだまめ 冷	20	24	大豆	646
	茶葉(粉)	0.1	0.12		509
	わかめごはんの素(200g)	1.2	1.44		677
	ホールコーン 冷	6	7.2		655
いわしの生姜煮	いわし生姜煮 40g	40		小麦【調】、魚、魚卵注意、大豆【調】	212
	いわし生姜煮 50g	0	50	小麦【調】、魚、魚卵注意、大豆【調】	213
油麩の卵とじ(卵除去食:有)	削り節だしパック	2	2.4	魚	682
	鶏肉むね 皮なし	15	18	鶏肉	107
	酒(1.8%)	1	1.2		505
	にんじん	20	24		17
	たまねぎ	40	48		12
	じゃがいも	30	36	じゃがいも	1
	干しいたけ カット	1	1.2		667
	生揚げ 1.5cm角	15	18	大豆	632
	油ふ	3	3.6	小麦、大豆【調】	203
	チルド全卵(調理用)	30	36	卵	702
	さやいんげん 冷	8	9.6		645
	しょうゆ(1.8%)	5	6	小麦【調】、大豆【調】	510
	上白糖(20kg)	1.5	1.8		621
	本みりん(1.8%)	1.5	1.8		508
	和風だしの素(和風ストック)	0.8	0.96	魚	721
	水	30	36		-